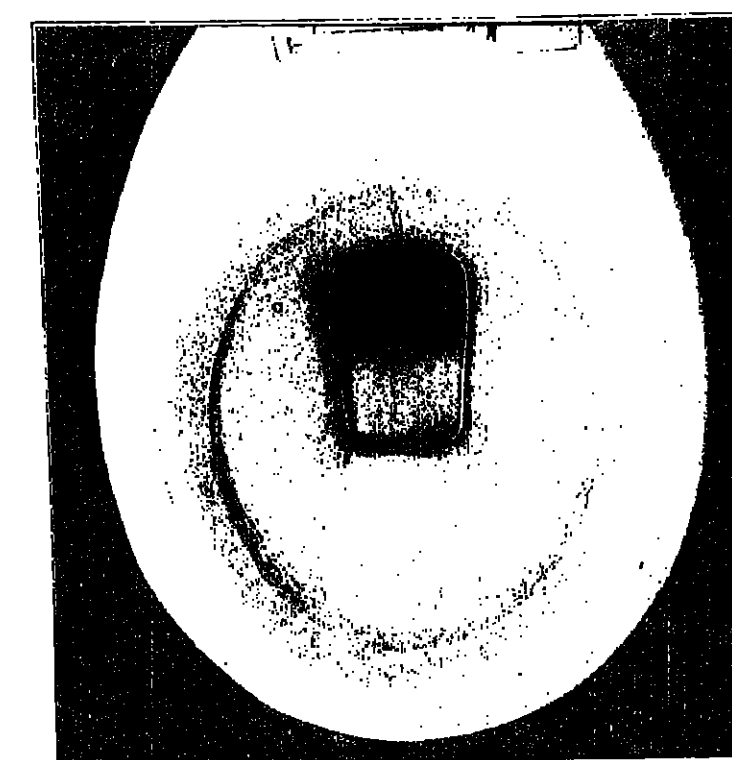
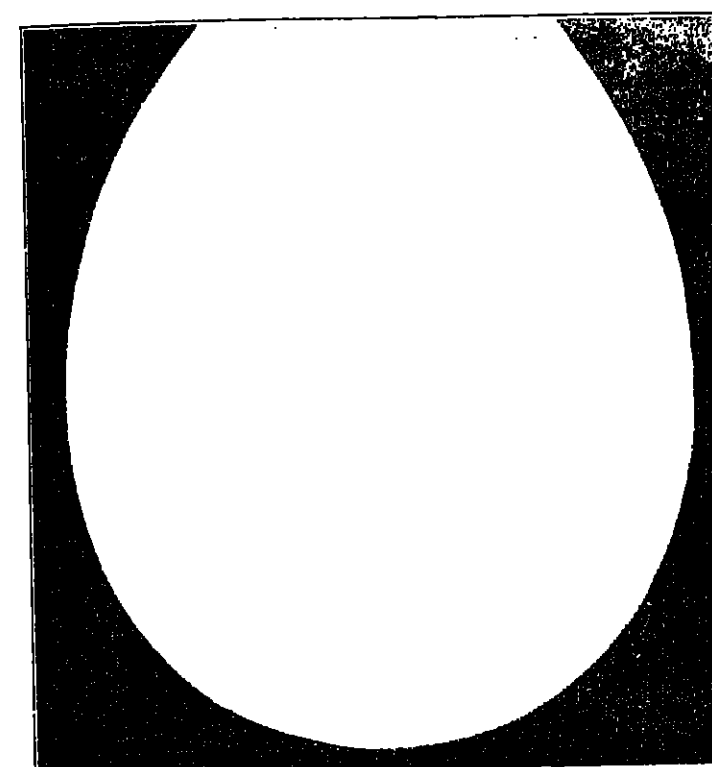


# לפני פורצל



# אחרי פורצל



## PORCEL

לאסלות וכיורים נקיים יותר,  
ולחיטוי מושלם.

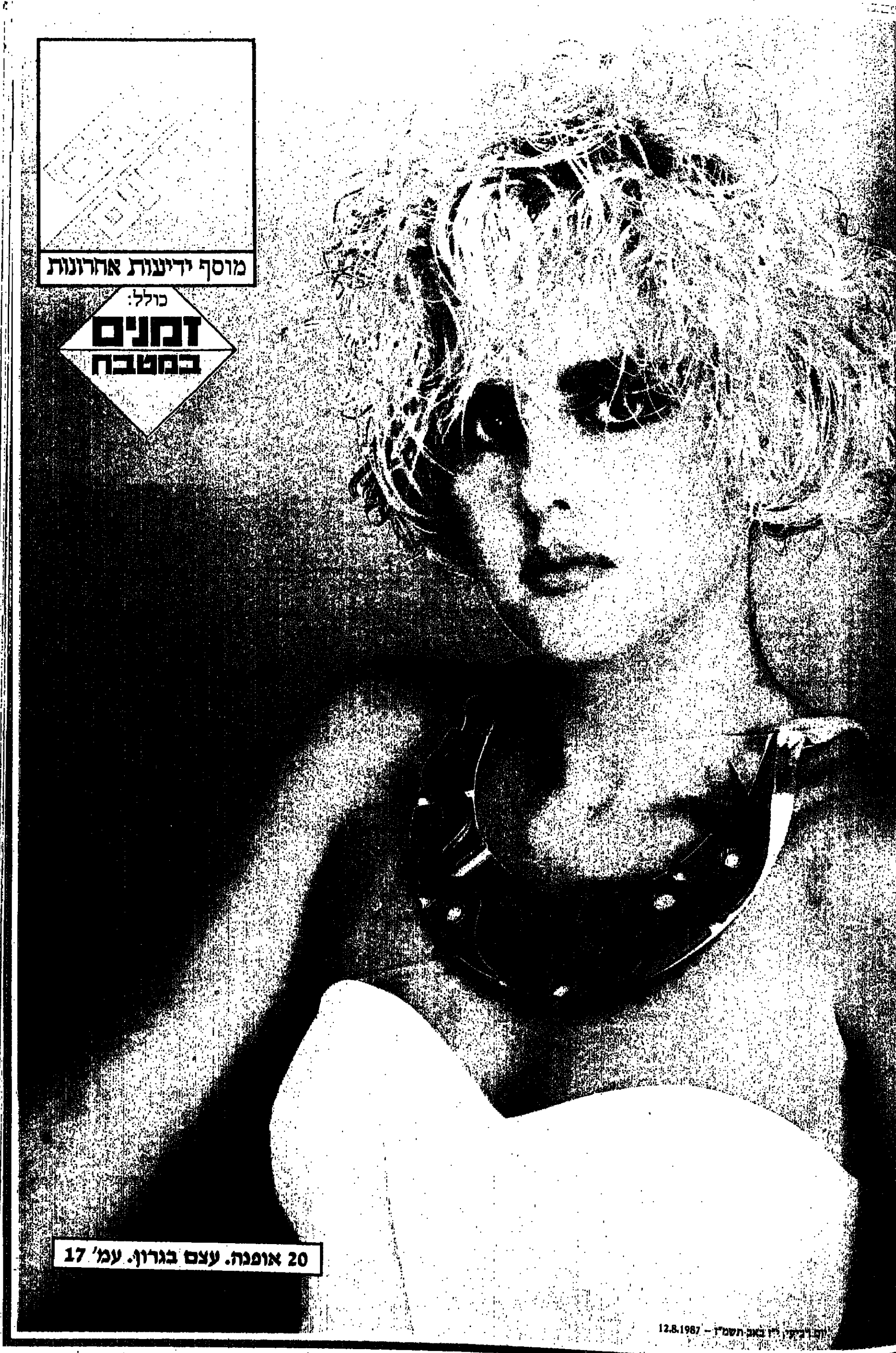
אף אחת לא אוהבת לנקות אסלות.  
אבל פורצל אוהב.  
זהו חומר מקצועי. אין לכלוך, אבן, כתמים ושומן  
העומדים בפניו.  
כל אסלה וכל כיור ייראו כחדשים - בלי מאמץ.  
לפורצל כמה יתרונות נוספים:  
• ריח טוב ונעים.  
• מסיר אבנית.  
• פיית-זוית להקלת הגישה למקומות קשים.  
• מצויין גם לחרסינות.  
• חיטוי מושלם.

פורצל. מנקה אסלות מקצועי.  
מהאנשים שהביאו לך את פנטסטיק.

יד מוצר של FANTASTIK - ענק הניקיון מארה"ב.



כולל:  
**זמנים**  
במטבח



20 אופנה. עצם בגרף. עמ' 17

12.8.1987

מקור: מ. אלון

מ. אלון





# 80 דפרי צו פנים

י היא סינרי שרמן, שֶׁ80  
ילומי פורטרט עצמי שלה,  
ממלאים את קירות מוזיאון  
ויטני לאמנות אמריקנית,  
מהחשובים במוזיאונים של בניירוק. היא  
חפופה של בגדול סבכי ונצבעים  
לחמים – פטל שונים – לעיני צופים,  
סחרי ההשקפה המסבית, הוו, לא יוכלו  
לרע מה היא סינרי שרמן, ואם יפגשו  
בה ברחוב, הם יכירו אותה.

הסינרי סינרי שרמן צילמה את  
עצמה בתמונות ותצלומים שונים,  
בצבע ובחיתוכים ותצלומים שונים,  
בהם תנוחות המציאות גלרית עשירה

מכל  
הציר, הפיסול העצום שבו  
התהווה, ברוחניות של סיני  
שנתן  
טוב יותר אל אמונת שו  
"80".

שרמן היא גם הצלמת הראשונה,  
השאיפתו – הפיסול – של צלמים רבים  
המאז המצאה המצלמה, ככל, הצליח.  
הוא יצא לשנות את כיוון השריית הצילום.  
הוא סונוע, היא כלל אינה  
הצלמה, והשאיפה אינו מעניין אותה.  
היא אינה מתרבת, כמו צלמים אחרים,

מעמיד את ה'ימים במקומם, ויודע מרהק כינו לבין 'ידימי וההקסר ממנו ה'ימים נלקח.

צילומיה הראשונים של סינרי התרכבו כטיפוסים מקובלים של נשים, כשן קה נזואה פסרית: חצמיר, תכנהו מנית, תמיר שמות, נשים שכל מה שמסדר אותן הוא הטיפול בהופעתן, בצד החיצוני של ה'ימים, הכל במטרה למשוך לעיני את הנכר.

בשלכל שני החלה סינרי את האשה, נפי שריא נראית בקולנוע

העובדות והבעות את התפקידים שצפויים  
למנהל ומכל אישה לשהר".

סינר לא עוסקת בחייו הפנימיים  
של האדם. הושרת על החומר של  
החוקן בו אנו חיים: ההפעה, איך אנשים  
ניניאיים לצעדים ולחורים. הצד החיצוני  
ההפוך, כחוב המיקרים, לחוקן בילעיו של  
החיים.

כסיוצאים מתעורכותה של סינר  
הפועצויעים האורח הרורה הנחישית  
החוקית וההנאות, השהה את העובדים  
והסכים בעניינים חרשות: האם כולן היא

[illegible]

סינדי שרמן, האמנית האמריקנית הצעירה ביותר, שזכתה בתערוכה רטרופספקטיבית גדולה במוזיאון ויטני הווקרטי של ניו יורק • 80 צילומי מורשלים עצמו שלה תלויים שם עכשיו. סינדי הנאיבית, המצליחה, האגרסיבית, המכורה לסמים. היא הצלם והיא המצולם • האם המצלמה משקפת את המציאות או מכסה עליה? • כך נראה בעיניה הדור שגדל על ברכי סרטי המידע ומתשלוויה

מאת רבקה רז, ניו-יורק  
צילמה: סינדי שרמן



של שיטותים, סיגרי כבערה המימה,  
סיגרי חולמית, פאסיבית, ביישנית,  
הוא חולמלה וסיגרי השובב, מה היא  
אשת החרבה הנבונה, ושם סיגרי  
פגלחת או אגרסיבית, ויש גם סיגרי  
העלית, וסיגרי המכורה למינים.  
אשה אחת, ככלכך הרבה פסיכיים.  
או זה היא סיגרי שומן באמת?  
וזה האמנית הריגורית העצירה  
בית - רק בת 36 - שוכנת בתערוכה  
העסקית גדולה כמויות יהודית  
הוא סיגרי המכורה המאטורית שלה  
הוא חומר עליו בנויה אגרות  
העליות.

מבטניקל לש חיות צלות, כיב הדפס  
ורכבות, הצמלות, בעורת היא מכיש  
כלבו, להצמול לחיות.

כבר בתורכות הארנותו בילום  
תלמידות כמות, חגיגה בילומים  
עקיים לש עצמ בילומים שנות, ארנות  
בילומים צמול לש ארנות לש, בערות  
אלה כלול תרדך כל קצב מכשירים,  
לאמנות שנות 80' המצמית  
בתורכות עצמית, ארנות בתרד  
מכמות, וכבר שנות ארנות בתרד  
בילומים בתורכות לש חתרנות  
המולרית לש מילוי, ארנות  
מכמות תרד תרדנות חיות חיות  
לש רק מכשיר, ארנות, אל. מכמות,  
בילומים, חתרנות, חתרנות,  
וערות תרד חתרנות חיות  
ארנות חיות חתרנות חיות

[illegible]

אחת אישה בשכיר ארדנה האם כולו הן  
סגור שרמן בתקדיש נוביה  
80 המצוינים של סיגרי שרמן  
ממציא את המיתולוגיה, למה צילום  
הוא שיפור גאון של המציאות.  
הצילומים שלו מאזים, שהמציאות לא  
רק שוייגה מצויה בתוכה את המציאות,  
אלא להישד - היא מכסה על המציאות,  
בנקום לשקט את האמת, היא מסתירה  
את האמת.  
ומכאן צריך לעשות רק צעד אחד,  
כי להצמיד בסיסן שאלה את הנשנים  
המקובלים על יופי וכיעור. 80  
המסורבים העצמיים מגלים סיגרי  
שרמן יפה וסיגרי שרמן מכוערת.  
אז מי היא סיגרי שרמן באמת האם

והנ"ל, באיכותו מאסטריות. כוונתו  
שערים בלבד כללתי לא יבדלם  
כריתים. במחוזות ידועים, במחוזות  
מכונים העשירים יותר, נגלה  
כעת העובדה זאת.

בציוליה העשירים יותר, האנשים  
מחוז, וכעת נעלמה מהעין. באחד מהם  
יותר שבתב על האדמה, מחוז המכונה  
בזר, נמצא נראה על שכיבה על  
שפתים קר ליד שער שוקל, אדמות  
והרים ודקים, נבנו שתי משקפות  
האחת בזווית וגם נהר סירמון העשיר  
האחר. והנה העשירים האחרים  
לא אחר מאדונו לאחר שהאדמות  
והנכסים נזרקו, לאחר שהשיבתי  
החיצוני הסתבר, לאחר שהשקיע  
שמן, כר השקטות נותרה, כיצד  
שנחמה

אלימים ארתיים אלה הם תוצאה  
של חומתם סגורה, שרמן קבלה  
אחריה יורדת. אך במקום להיות  
הזר חיתת והוצא על היתים, תוצאה  
ההפוכה, זו האדמה מקורה לזרואות  
לנו ושנים מאזנתי הידרה לספק  
קני תוכנת את העתה על פיה היתים  
האחר. הזר שחית, את מ  
שהאחר הזרם וההצלחה מסתם.

**ידיעות אחרונות** **עמוד 5**

**עמוד 4 ידיעות אחרונות**

12.8.1987 - יום רביעי, י"ז באב תשמ"ז

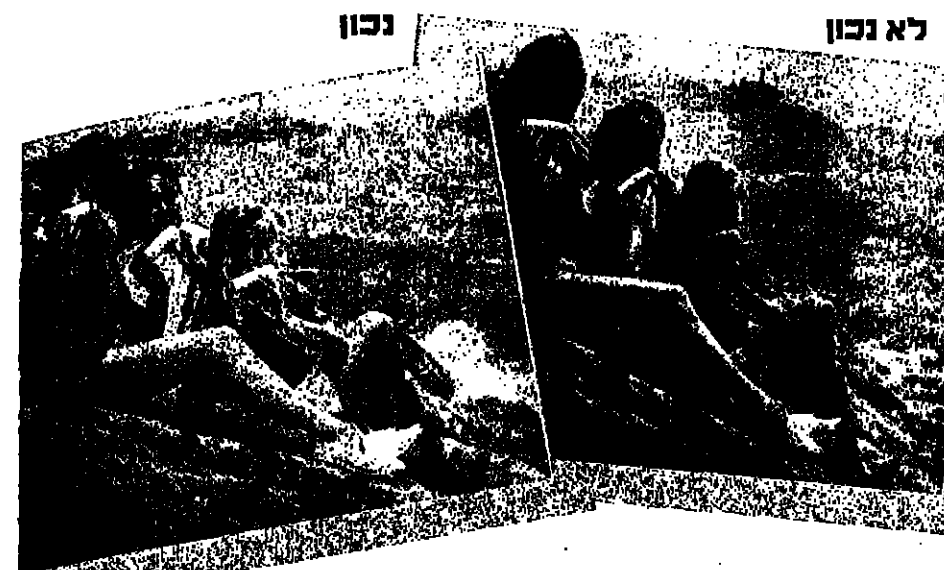
# של שנים דה'80





# ההדר מול המראה

## צילום במבוק (פלאש)



כרא לזכור: כאשר השמש גבוהה בשמים או נמצאת מאחורי הדמות, הדמות המצולמת נראית חשוכה לגמרי.  
כצילום דמות כשהשמש מעליה או מאחוריה, רצוי לצלם בעזרת מבוק. כך הדמות הורקת גם יחד מאדים במידה הנכונה.

צילום במבוק בשילוב עם אור יום — עיקר תפקידו של המבוק הוא לאפשר לנו לצלם במקום חשוך. אך יכולים להיות למבוק האלקטרוני שימושים מוכרים והתופעה שכאשר מצלמים באור שמש חזק, בצהרי היום, כאשר השמש נמצאת מעל לראשנו — מתקבלת תמונה קונטרסטית-ניגודית מאד, עם צללים כבדים ועמוקים על פני המצולמים. כאשר השמש נמצאת מאחורי הדמות המצולמת, הדמות מתקבלת כמעט כצללית, כהה ומצוללת. חוספת של מבוק אלקטרוני לאור השמש הקיים — תיתן לנו תוצאה הרבה יותר מוצלחת! המבוק ישמש כ"אור מילוי" על הפנים, וכינס פרטים לכל האזורים המצולמים. חשוב לראות שעוצמת אור המבוק לא תחיה חזקה מזו של אור השמש. ש"אור המילוי" לא יהיה חזק מ"האור העיקרי". באופן מעשי — צריך להפעיל את המבוק האלקטרוני גם בצילום באור שמש חזק.

הקפאת תנועה — משך ההבוק של מבוק אלקטרוני הוא שברירי, שניה, מסיבה זו מסוגל המבוק להקפיא כל תנועה! עובדה זו מאפשרת לנו לצלם, ללא כל חשש של טישטוש, מגוון של נושאים נעים, זזים, קופצים, רוקדים, וכו'. צילומי ילדים שזזים ומסתובבים ללא הרף; צילומי ספורט סנסציוניים, צילומי רקדנים שמתעופפים באויר, כל אלה הם רק חלק מהנושאים המעניינים שאפשר להפוך אותם למעניינים עוד יותר ע"י הקפאת תנועתם באמצעות צילום במבוק. (פרטים נוספים בחוברת "לומדים לצלם עם קודאק" בחנויות הצילום).



חשוב לזכור: המבוק מאיר בחוזק עצמים קרובים רבות יותר מכל שהם רחוקים יותר. כצילום עם מבוק חשוב להקפיד שהדמויות המצולמות במרחק מרחק או יותר, שווה מהמצלמה. כך כולם יזכו לתאורה נכונה.

**קנית סרט צילום של קודאק — אגיעה לך חוברת "לומדים לצלם עם קודאק" חיוני!**



תגיד "קודאק"



בחר את סרט הצילום המתאים למצלמתך ולתנאים בהם אתם מצלמים. לבחירתם סרטי שיקופיות (100ASA ו-64ASA) וסרטים להדפסת תמונות. 100ASA GOLD — לצילום באור יום רגיל או בעזרת מבוק. 200ASA GOLD — סרט רגיש לצילום במגוון רחב של תנאי תאורה או בעזרת מבוק. 400ASA VR — סרט רגיש במיוחד לצילום בתאורה מועטה ללא מבוק. (בקירוב גם 400ASA GOLD).

# יהודית אוריי

## ז'אבו: ההדר מול המראה

ההיסטוריה: מיסה רה"ליל, מחבר הימנו המהפכה, לחן ומלים, לא היה מהפכן כלל. להיפך, מקורב היה לא צולה, ועל כך גם הסב לו את התואר "ד"ר". בימי המעורף של רובספייר נשחטו רוב יידיי האצילים, שאיח לחברתם אותו ליל השראה, כשחיבר את ההימנו. אף גזר דינו היה לגיל יוטינה, אלא שנעשה לו גם רובספייר עצמו נערף. רודה רה ליל, שקי בור היום סמור לנפוליאון בבית ברקוביץ.

החמורים והעקצניים. ובמשפט "ירדתם מן הספינה", מתעלה כבר המתרגם לדרגת מיוס. ממש. כדי לקרב את לשון השוקים של יהודי כתריליקה לעברית העכשווית של בעלי-הדוכנים במתנה-יהודה, הוא משתמש בביטויים "לוקש בויור" עם "וסטיטש", הנדירים לכולנו. כדי למנוע קילקול גדול, מהר להרפס מחרש את שלום עליכם של ברקוביץ.



"היכן אני רגלי עומדת בניירוק, אולם אפי מריח כתייליבקה" שלום-עליכם, שפורסמה עם באוא לניירוק, 1914.

העדרות ופוש מהזן פרופסור אסא כשר, מר-צה צעיריחית בפילוסופיה, תלמי-רו ומשכיו של פרופסור יהושע בריליל המנות, ממכר לתלמידיו: "חפשה, זה כשאפשר לעבוד כל ה" מן, בלי שמפריעם לך".

גרדומים לחבילי הרבה הבולות: לפני כשבועיים, אחי הכרות הסראנספר, חור מיכאל רקל מרצה משיחה עם שר התיירות. סיכומי עם השר שריה, שאלה שחיו כסרא מונרו.



נספר יקבלו אוטובוסים עם מיווג אוירי. החומר של רקל מוכר ל "בדי" חה שטיינר לי צרמתי אבין באורחתי חזרים, כשכונרא לא קישר אחי לעם היהודי. אני מציתת סיגריה ומ ציקה לו, ודוא מתבררת. חפסקתי לתעלות עשן, מאו אושוריי".

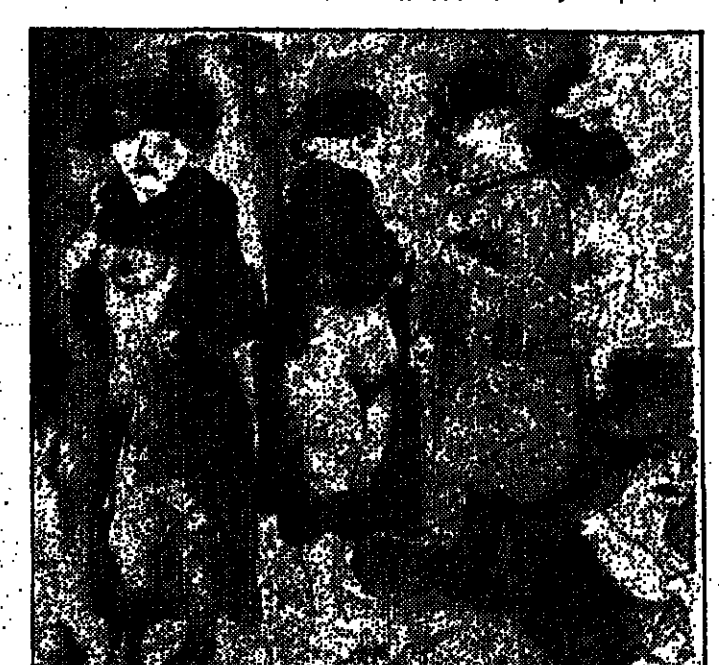
טוב שכך בכתבה שחוקרשט בשבוע שעבר לזכרה, מעלה בלה אלמנו ספקולא



נומח-גיין, לימים מרילין מונרו, בצילום של דייוויד קונור, למאמץ המלחמתי.

לכונותיכיים בלבד ספרו של ויסולר גטורוכיז" הפיל במח לא מעט קוראים. בספר, מרדנו גרסתי" — ספר ראשון משלו שתורגם לעברית — אין דבר וחצי-דבר משמו המבטיח. הסופר הפולני (נאחז היוצרים הנועזים והמרסטים בספרות המאה העשרים" — מ.מ. כמצוטט על גב כריכת הספר), שעוב את מולדתו קרוב לפרוץ מלחמתה עולם, שולח את יגברו הבדוי, המ כונה הוא הו גומברויז", לשוטט ברחבי פולין המרומיינת של שנות המלחמה. משעמם נרא.

המנון האציל ג. ל. ה. 1899, חיבר מנולדתו לפני המלחמה, אך שב לברלין כדי למות בה, בסוף שנות ה'30. הוא נחשב לק ריקסוריסט של המאה. ברישומי האסטרירים הכוסים, הנציח את פירי פורי במיטתה של תפובליטת וייסאר, שביין שתי המלחמות. בורגנות, ממון, מין, חזירות, רקד, רוע, כינור וניווין. גם חוסמים גסים, סמוקס אל כוחול, רשומים בקוים דקים כשר-מו. כדאי לראות בביתן חלנה רובי נשטיין בתל-אביב, עד 8 בערב, רובי ימות השבוע. התעריכה יודרת בסוף חודש.



ג'ורג' גרוס. "למנו וזיחת השמש", 1922.

וריענות אחרונות עמוד 9

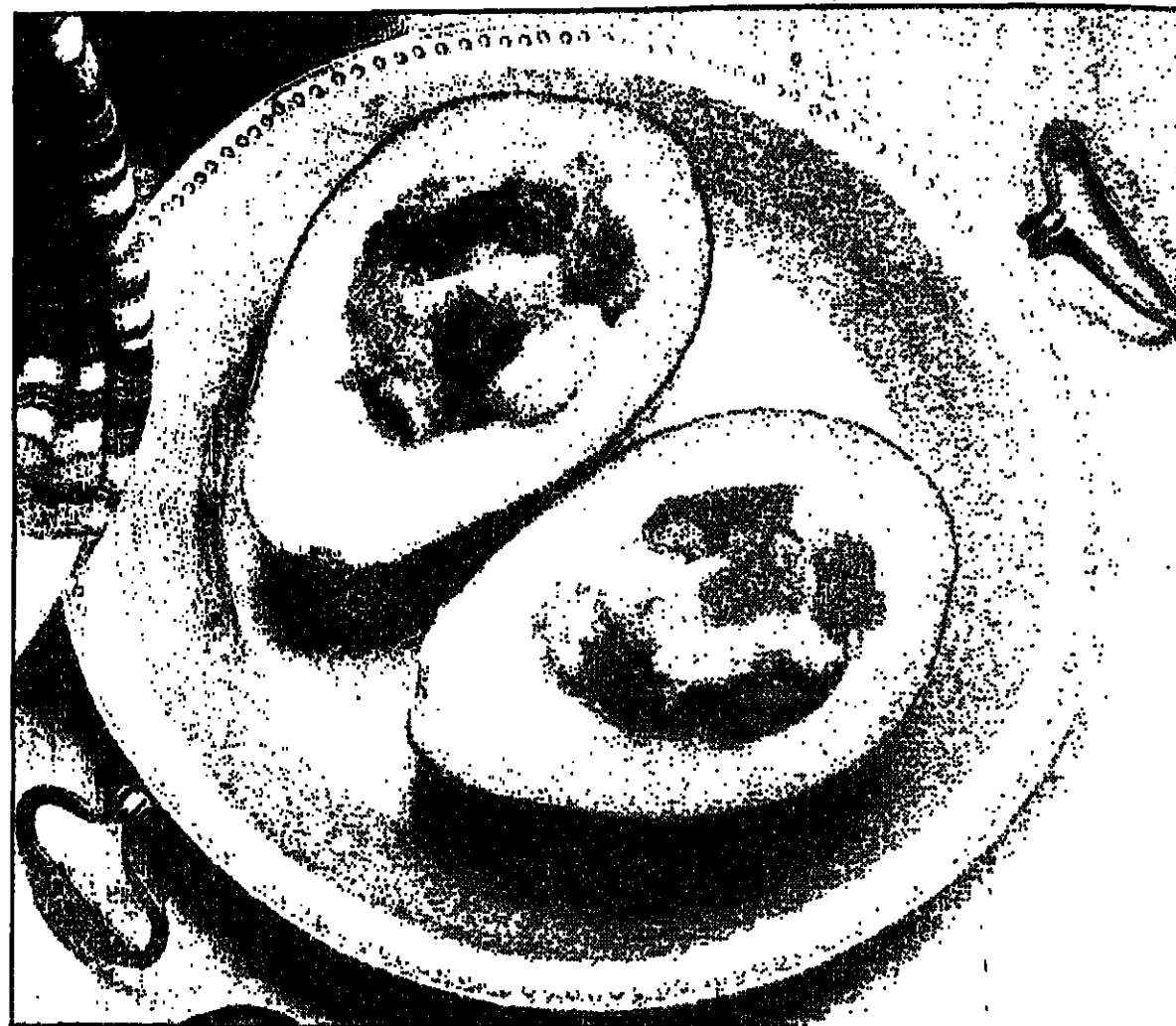
הכרזת מלחמה



# פיטריות ברוטב יווני

**המצויים:** 2 כפות שמן זית; בצל בינוני, קלוף  
וקצוץ; 2 שיני שום משוכות; 4 כפות רסק  
עגבניות; כפית עשבי תיבול טריים מעורבים,  
קוצצים; 1/4 כוסות מרק צהר רותח; מלח ופלפל;  
500 גרם מיטריות שמפניון קטנות; פטרוזיליה  
הקוצה לטעור.

שמים שמן, וכל וסוֹת כְּבִיל בִּישוּל גִּדּוֹל, מִכֶּסֶם  
הַהֶקֶד הַזֶּה בִּישוּל פְּרִיטָה קִדְּקִי, וְעֵשֶׂה בָּה  
חֶזֶק חֶקֶן. מִבְּשִׁילֵי צִמְצוּמָה מֵלֵא 650-700  
(וְחֵט) בְּמִשְׁן 9 דְּרוֹת. כְּרֻשִׁים עֲשֵׂה אֶחָת בְּמִחְלָה  
הַבִּישוּל. מִסְמִים פְּרִיטָה וְעֵשֶׂה אֶחָת, וְעֵשֶׂה יְחִיבֵל,  
וְעֵשֶׂה יְחִיבֵל וְעֵשֶׂה יְחִיבֵל. מִסְמִים פְּרִיטָה.  
מִכֶּסֶם מִחֻשׁ, וְעֵשֶׂה יְחִיבֵל בְּעֻצְמָה מֵלֵא בְּמִשְׁן  
8-9 דְּרוֹת. מְעֵרְבִים מִעַם אֶחָת בְּמִחְלָה הַבִּישוּל.  
מִבְּשִׁילֵי אֶת הַפְּרִיטָה וְעֵשֶׂה כָּלִי הַשֶּׁמֶשׁ, וְעֵשֶׂה  
כְּפִסְחֵיכֵי כְּפִסְחֵי. מִגִּישֵׁים יְחִיבֵל אֶת אֶת אֶת.



**אבוקדו אפוי  
עם בשר**

ומוצרכים: 40 גרם מדורגות; כוס פירות מלוח;  
שומר טרי; 100 גרם נקיק מורטזלה, קצוץ דק;  
6 כפות שמנת צמחית; מלח ופלפל; 1/2 כפית  
פטרוזיליה קצוצה; 2 אבקוד גדולים; כף מיץ  
לימון; פטרזיליה קצוצה לעיטור.

שמים את המדינות בקדורה גדולה, ומחממים בעוצמה מאד (700-650 וואט) במשך 1/2 דקה, עד שזמנם, מתיאם יורד לחם, מוכרס וזך. שמוט צמחית, חלולים וטורדוליות. משרבים היטב. מבשלים בעוצמה מלאה במשך 1 1/2 דקות. ודגים את האבוקודו לאורכם, ומצויצים את העליון. מתקטפים על חצי האבוקודו את מיץ הלימון. מלקטים את תערובת הכשר בין וואץ האבוקודו, ומסדדים אותם על צלחת הגשה. אותים בעוצמה מלאה במשך 3-4 דקות. זורים פטרוליות קוצרה ומגשים.

## דניאל סלומון

**מוסף. זמנים מודרניים**

## עוגיות לימון

חמצוניים: 8 כוסות קמח; 5 ביצים; כוס סוכר; 200 גרם מרגרינה;  $\frac{1}{2}$  כוס שמן;  $\frac{1}{2}$  כוס מים לימון ובישול משומר;  $\frac{1}{2}$  כוס מים מרורים; 2 שקיקים אבקת אפיה;  $\frac{1}{2}$  כוס מיסודה; 2 כמות קליפת לימון מגוררת.

טורמים יחד מרגינה, סוכר ופיצוצים, מוסיפים לסירוגין קמת, מים, מיץ לימון ושמן. מוסיפים את אבקת האפיה במי חסודה, ומוסיפים לתערובת יחד עם קליפת הלימון המגוררת. מקדים את הבצק במקרר כמשך שעה לפחות.

מחלקים את הבעק ל-4 חלקים, מרדדים כל חלק לעלה, וקורצים עוגיות במסרת שומת. מניחים את העוגיות בתבנית משומנת, ואופים בתנאי 180° במשך 10 דקות עד שיזהיבו.

## עוגיות מרציפן

המצריבים; 250 גרם ביסקווית קקאו; סחור, לאבקה;  
1/4 כוס מים; 3 כמות אבקת קקאו; 1/4 כוס סוכר.

המאגרים למלית: 100 גרם קוקוס, 70 גרם מנצח  
בבטעם חמא, מוככה: 100 גרם אבקת סוכר  
תמצית תיל

מרתיתים את המים עם הקטא ומספר מסיח  
ממהאש, וקוסימים את מחרר חסילותו. מרוב  
לעשרובת חלקת. צרים מחשורבת שור. גלי  
אורכים, ומדרם כל גלי על גליה ופרא  
במרת מעור משוכ.

[illegible]

**מוסף. זמנים מעדדנים**

הנהגתו היתה נכונה ונכונה  
שלא ידענו

משחת השניים היחידה  
המכילה אמין פלואוריד  
אורגני, הפלואור הפעיל  
פי 3 במניעת עששת.

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 1039-1043.

אמין פלואוריד אורגני:  
הפלואור היחיד בעל פעולה  
אנטי-בקטריאלית, נגד  
החיידקים הגורמים לעששת.

1. The first step is to identify the problem or question that needs to be answered. This involves understanding the context and the specific requirements of the task.

אלמקס איננה מכילה  
דטרגנטים.  
ולפיכך אינה גורמת  
לשחיקת אמאיל השן.

Received: 20 October 2017; Accepted: 12 November 2017; Published: 14 November 2017

Elmex - השם המוביל  
בקרר רופאי השיניים  
באירופה ובישראל  
בתחום משחות השיניים  
הבריאותיות.

**15-01970 - 7180-B-62870 - GEORGE WILSON**

מאושרת ע"י הסתדרות  
רופאי השיניים בישראל  
כפעילה במניעת עששת  
(ריקבון שיניים).

\*מחיר מקסימלי מומלץ לצרכן כולל מע"מ 3.48 ש"ח בלבד.

**אֶלֶּמֶדִים** יעילה פי 3 במניעת עששת  
עם חצי פלואוריד

אלמקס מאשרת ע"י הסמדרות דופא השתיים בישראל

בבוקר, כשעוד קריר, כדאי להכין כמה סוגי עוגיות, לשים אותן במקפיא או במזוזה, ולשכות מהן עד שיגיעו אורחים. יודעים כמה קלוריות יש בעוגיות? בערך 200. בחנוי שהיא האחרונה בקומסה.

## פרוסות קסטה

המצרכים לבסיס: 5 כמות סוכר; 5 חלמונים; 5 כמות שמן; 5 כמות קמח; מעט מים לימון.  
המצרכים למילוי: 7 חלבונים ביצה; 2 חלמונים; ¼ כוס סוכר; 750 גרם גבינה לבנה; מעט תמצית וייל.  
שמים את הגבינה במסננת, ומשחים למשך 30 דקות לפחות, כדי לנקות את החוללים.  
מכינים בצק אחיד מכל חומרי הבסיס, משטחים את הבצק בתבנית זכוכית חסינת חום, ואופים בחום בינוני במשך כ-15 דקות.  
להכנת המילוי, מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף נוקשה. טורפים חלמונים עם גבינה ווייל, מקפלים במימה את הקצף, ומשטחים על הבסיס. נאפשר לחלק את המילוי לשני חלקים, ולחשוף לחלק אחד אבקת קפה גסה, או תרכיז פטל. מכסים ומאחסנים במקפיא.



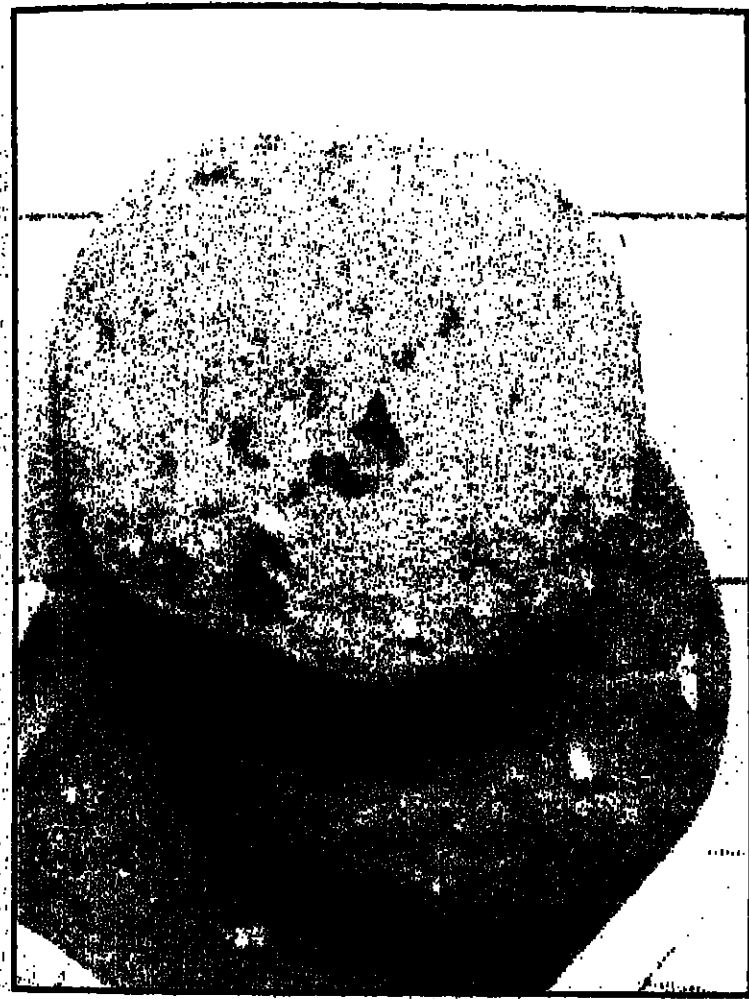
730

## עוגיות לקפה

המצרכים: 300 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 4½ כוסות קמח; 2 חלמונים; ¼ כוס סוכר; 2 שקיקים סוכר וייל; 2 כמות ברגדי; 50 גרם וייל עוני שומשום; 100 גרם בוטנים או אגוזים טחור יום.

טורפים יחד מרגרינה, סוכר וחלמונים. מוסיפים לתערובת את שאר החומרים, ומערבבים היטב לתערובת אחידה.

צרים מחתערובת 2 גלולים ומקוררים. מוסיפים את הגלולים למקרר למשך 30 דקות, ומשכיבים בתבנית ית'אמיה משומנת. אופים בחום בינוני במשך כ-15 דקות. מצננים על ושת, ומאחסנים בקופסה.



מוסף. זמנים מורדנים

## כריכי עוף

המצרכים: פרוסות לחם לבן מרובע; חתיכות עוף טרף מבושלות; פרוסות לחם מלא; מלח; נבטים או עשבי ים.

חוצים את פרוסות הלחם במיונית, כותבים עליהן פרוסות צנוניות, ופרוסות חתכים. מניחים במלח ובמפל שחור, וקושרים ומשטחים בנבטים או עשבי ים.



זמנים מורדנים

## כריך פרמזן

המצרכים: 100 גרם חמאה; 2 שיני שום קצוצות; 100 גרם גבינה פרמזן מגורדת; פרוסות דקות של לחם מקמח מלא.

מוסיפים את החמאה מעל לחתך המוכן. מוסיפים את שום וגבינה ומערבבים היטב. מורחים את פרוסות הלחם בתערובת הגבינה, ואופים במשך 20 דקות. בתום ביוני. מצננים ומאחסנים בכלי סגור היטב.

## כריכי סלמי

המצרכים: פרוסות לחם מקמח מלא; מיונית; פפריקה מתוקה; פרוסות וקניק סלמי; רצועות גמבה אדומה; טבעות בצל; צלפים.

מורחים את הלחם במיונית, ובוקקים פפריקה. מכסים בפרוסות סלמי, ומעטרים ברצועות גמבה, בטבעות בצל ובצלפים.

## כריך כבד

המצרכים: פרוסות לחם שחור; מרגרינה בטעם חמאה; חרדל חריף; מימרו כבד; חתיכות חרדל מגולגלות; מרסטים; בצל; מינה פורסים; אילסרים קצוצים.

מורחים את פרוסות הלחם במרגרינה, חורדל ובמימרו כבד. מעטרים בפרוסות חרדל ובבצלי מינה. זורקים למעלה אילסרים.



החן ילס

# בטעים הטבע

ניקולאי שכטר, השף של מלון "כפר המכביה", עמד לאחורונה בפני אתגר לא קטן: הכנת ארוחות לכנס של טבעונים. אוכל בלי בשר, בלי מוצרי חלב ובלי ביצים. התוצאות, למרבה הפלא, גם יפות מאוד למראה וגם טעימות. ההואל הטבעוני אינו מכביד, והוא מתאים להמלאי לימי הקיץ החמים.

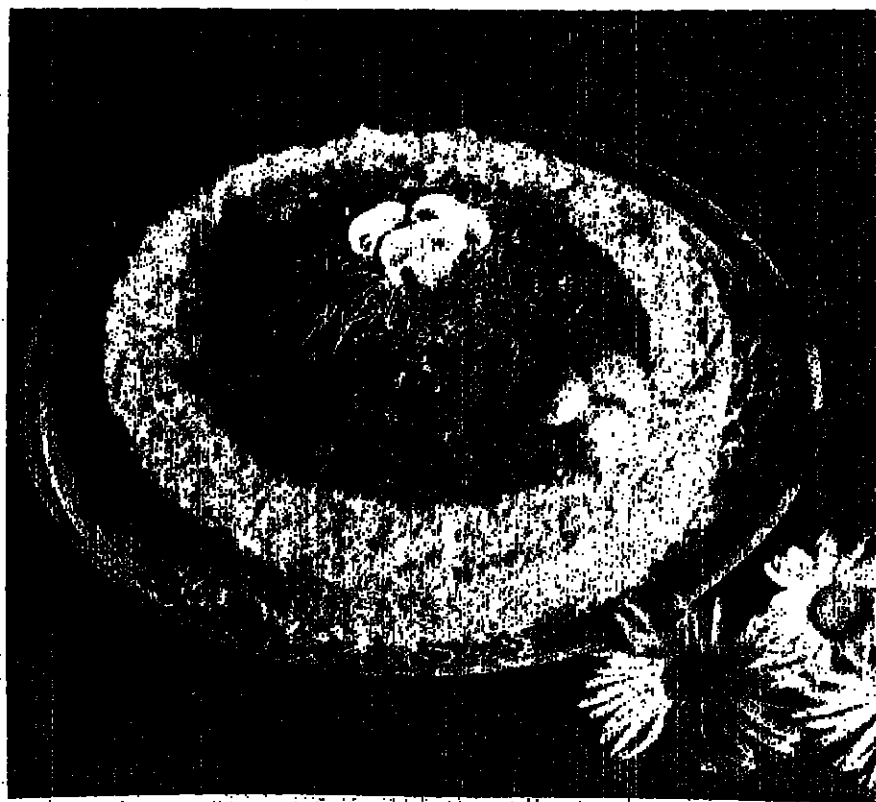
## אורז העמק

המצרכים: 300 גרם אורז מלא; 100 גרם פטריות סויה יבשים; 100 גרם נבטי שעועית; 100 גרם מיטריות סריות; 100 גרם נבטי עדשים; ¼ כוס שמן חמניות; בצל גדול; מלח לבן; מלח ים; מידה; פטרוזיליה קצוצה.

מבשלים את האורז ואת הפטריות במעט מלח עד שיתרכך. מסננים. שמים את פטריות הסויה במים למשך 30 דקות. מסננים ומבשלים במיילת במשך 10 דקות. מסננים שוב.

קוצצים את הבצל ואת המיטריות, ומאדים בשמן יחד עם הנבטים. מוסיפים את פטריות הסויה ומשטחים היטב. מוסיפים את פטריות הסויה ומשטחים היטב. מוסיפים את פטריות הסויה ומשטחים היטב.

מורחים את האורז לתוך תבנית, טבעות ונש חור במרכז, וחורכים על צלחת הגשה. יוצקים את הגביש הסויה לתוך שבמרכז, וזורים פטרוזיליה מגושמת.



732

## סלט

## "חזרה לטבע"

המצרכים: 150 גרם נבטי שעועית; 150 גרם שקדים מלובנים; 250 גרם סלילי עלים (אמריקני); 250 גרם גור; 200 גרם כרשה; ¼ כוס חומץ דמיוני; ¼ כוס סוכר חום; ציור נבטלי עירית; מלח לבן; מלח ים; ועטר. שוטפים את כל החיזוק, מקדים וחותכים לרצועות דקות. מערבבים את החיזוק החתוכים עם הנבטים והשקדים. מכינים תחמיץ מתומים דמיוניים, סוכר, מלח לבן, מלח ים ועטר, ויוצקים על החיזוק. מערבבים ומגישים.

## כרוב ממולא נבטי חיטה

המצרכים: ראש כרוב לבן; כף חומץ תפוחים; 300 גרם נבטי חיטה; 200 גרם בצל; 500 גרם עגבניות; 200 גרם מיטריות סריות; ¼ כוס שמן תירס; מלח לבן; מלח ים. מרתיחים מים עם חומץ תפוחים, וחולשים את הכרוב כדי לרכך את העלים. מפרידים את עלי הכרוב מהקלה. קולפים וקוצצים את הבצל. מחממים שמן במחבת, ומאדים את הבצל עד שיתרכך. מוסיפים נבטים, מיטריות ותבלינים, ומטגנים יחד במשך דקות. ממלאים את עלי הכרוב בתערובת, וטבעות ומגלגלים. מסדרים את גלילי הכרוב בסיר רחב. קוצצים את העגבניות, וממרחים על גלילי הכרוב. מוסיפים מעט מים, מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך כ-30 דקות.

## פיטריות ממולאות צנוברים

המצרכים: מיטריות שממיון גדולות טריות; בצל; פטרוזיליה קצוצה; צנוברים; מלח לבן; שמיר קצוץ; מלחים; ¼ כוס שמן כותנה; מיון; קמח מלא; שומשום. מקדים את המיטריות, ומפרידים את הרגליים מהכרובים (שומרים את הרגליים לתבשיל אחר). קוצצים את הבצל, ומטגנים במעט שמן יחד עם צנוברים, פטרוזיליה, שמיר ותבלינים. ממלאים את כובעי המיטריות בתערובת, ומצמידים כל שני כובעים יחד, כשהחיתא כלפי מים. מודקים בקיטס עץ. מכינים בלייל קמח מלא בתוספת מעט מים. שמים את השומשום בקערה. טובלים כל זוג כובעי מיטריות בבליילה ואחר כך מצפים בשומשום. מטגנים את כובעי המיטריות בשמן עד שיהיו ככל צידיהם.



ניקולאי שכטר ■ צילום: יצחק גולברג

מקדמי האל



# פיצה אחרת

ילדים ומבוגרים אוהבים פיצה. למח שלא משה לעוף, ולהבין להם עם ענבניות ורטוב גבינה משגעו

המצרכים לבצק: 20 גרם שמרים; 1/4 כוס מים מושרים; 1/2 כפית סוכר; 1/2 כוסות קמח; 2 כמות שמן; כפית מלח.

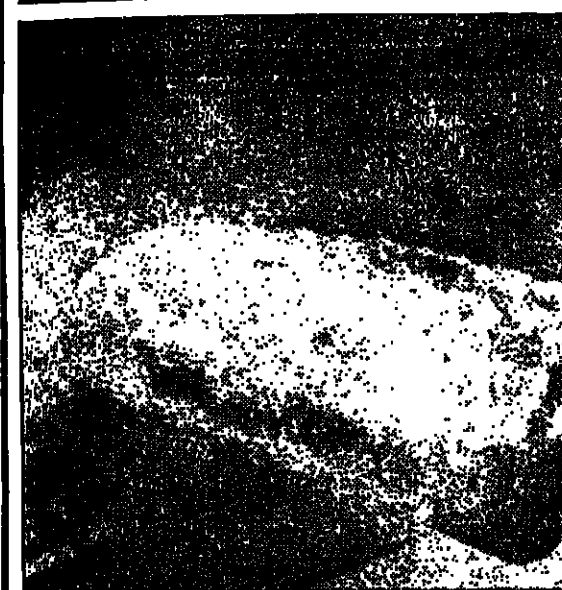
ממסים את השמרים בגרם וסוכר. ממים את הקמח בקערה. כשהשמרים מתחילים להטפס, מוסיפים אותם לקערת הקמח. בוחשים, מוסיפים שמן ומלח, ולשים לבצק. מתפזרים בקערה מכוסה במגבת יבשה כשעה.

זוררים קמח על מישטח עבודה. ולשים את הבצק כדקה. מרדדים את הבצק לריבוע, ומפזרים בו את התערובת ואת השוליים של תבנית אפייה חסימת חום.

המצרכים למלית: 3 ענבניות בוגרות, קלופות ומרוסות; בצל בינוני קצוץ; 2 כמות חמאה; 1/4 כוס שמנת חמוצת; 1/4 כוס מונוסל; 1/4 כוס גבינה צ'דר מושרית; מריקה לקישוט.

מורסים את הענבניות, ומסדרים על שיבת הבצק שבתבנית.

מטגנים את הבצל בחמאה עד שיתרכך. מערבבים עם שאר המרכיבים, פרט למריקה. יוצקים את רטוב הגבינה על הענבניות. בוקעים ממריקה, ואופים במשך 20-25 דקות בחום בינוני-גבוה. משרים עשר דקות לפני שהתחילים את הלחם.



רוח יום

מוסי. ומים מושרים



135

# לצאת בזמן

מפל לכל ספק. אצל לירינו זה קורה בסלולריות. זו הסיבה שהוא מנסה להסביר לילדים איך מנסים לעבוד עליהם, על ידי חזרת צילום מנגנונים וסריקות אחרים. תרגילים אופייניים בפרק זה לרשום ולנתח יחד עם התורים את העקרונות והמיקום במסגרת הלימודים, או לחלופין צילומים של אירועים מסוימים במסגרת עיתונות.

השלב הבא מתבקש מאליו. פרק בשם "מי שמר" ממוחש לילדים כיצד מתבצע באמצעות מחשבים תהליך הלימוד והסיוע והבחינה של החומר המוצג, ומה הם השיקולים של האחרים לתוכן והסדרים אלה שיושבים "על השכר". המסרה להבדיל להם, שמאחורי המסך עומדים אנשים בשר ודם, שלא חמדי שיקולים מיקצועיים סותרים. כך שיש להתייחס למורה בבקורותיו ובמסקנותיו להחמשה תהליך סינון המורה, מתבססים חילוקים לגנות האם הם עצמם מוסיפים מידע מלא בבית על ריב עם המורה בביתו.

תרגיל אחר חילך מקבל כחירות גוררת מעיתונות, ויחד עם תורו או מורה מנסה לסדר אותו לפי סדר חשיבותו הנראה לו. אדריך את המשותף את הסיוע לעיתון עצמו, ולהבנת דברים בעיתונים אחרים.

התרגיל הבא מתבקש מאליו. פרק בשם "מי שמר" ממוחש לילדים כיצד מתבצע באמצעות מחשבים תהליך הלימוד והסיוע והבחינה של החומר המוצג, ומה הם השיקולים של האחרים לתוכן והסדרים אלה שיושבים "על השכר". המסרה להבדיל להם, שמאחורי המסך עומדים אנשים בשר ודם, שלא חמדי שיקולים מיקצועיים סותרים. כך שיש להתייחס למורה בבקורותיו ובמסקנותיו להחמשה תהליך סינון המורה, מתבססים חילוקים לגנות האם הם עצמם מוסיפים מידע מלא בבית על ריב עם המורה בביתו.

התרגיל הבא מתבקש מאליו. פרק בשם "מי שמר" ממוחש לילדים כיצד מתבצע באמצעות מחשבים תהליך הלימוד והסיוע והבחינה של החומר המוצג, ומה הם השיקולים של האחרים לתוכן והסדרים אלה שיושבים "על השכר". המסרה להבדיל להם, שמאחורי המסך עומדים אנשים בשר ודם, שלא חמדי שיקולים מיקצועיים סותרים. כך שיש להתייחס למורה בבקורותיו ובמסקנותיו להחמשה תהליך סינון המורה, מתבססים חילוקים לגנות האם הם עצמם מוסיפים מידע מלא בבית על ריב עם המורה בביתו.



אחרי שהכינו שיעורים במתימטיקה ובאנגלית, רוצה המומחה לתקשורת, ר"ד יריב בן אליעזר (משמאל), שילדים יתעמקו בנושא: מלוויה • תוכנית חדשה שכתב, תושב בשנות הלימודים הבאה ילדים והורים, מול אלקסיס ורמפטי ומייקפיס • המסרה: להבחין בין עובדות לרעיונות, לזהות סמריטיספים. להימנע מתגובות רגשיות • מחקר מקדים מוכיח: התוכנית עובדת. ילדים למדו לצפות פחות זמן ולהפעיל חוש ביקורת.

מאת ערנה אים

אחרי הישיבה הסימבולית בוגר לוריאן, אין חילוקי שילד ידע כמו "שולח" או חילוני שילד ידע להבדיל בין רישיון לציאות, ויבין שהוא חותם בסיקור. רצף של מסרים דומים יוצר אצל תלמידי תמונת עולם מאד מוטית, כפי שקורה במסגרת כמו ראלס ושושלת, אצל תלמידי המגליחות והחוקות בסדרה, כמו אלקסיס או שיש לה חיי מישטח מוצלחים. היא טיפוס חוש ובין כמו קריסטל. לעומת זאת אצל גבר כמו בלייק הצלחה ברומנטית בעקבים ובאחבה מסתורית ללא כל קשר. גישה אליטית לתוכן חסידות, תבונה שמרנית בעקביות ובסמריטיספים חקים, וחמקע את אימוצם.

אין משנים את דפוסי התיכונת אצל ילדים, המבילים ללא חרדה ויפיון למעלה מ-25 שעות שבועיות מול המסכים. לפי ר"ד יריב בן אליעזר, צריך להבין לעומת אף פעולת תקשורת המונים, ומה היא מנסה לגרום תופעה. את המסרים, בשפה חזותית ערבית, דווקא מייארוסית אסמית בכתב, כינס בחברות, שאחיה לילד חילך כשישנו צמוד של מורו הוריו.

השילוש הזה, המוחזק תקים חזותית, חזית הצלחה בתקשורתית עם המדיה לבית הוריהם כלים משלו להבשלת חילוף ואילו, חזית נגפאים בקיבוצו בשעת הצפייה עצמה, אין אל רואנו, מן שסביר

השילוש הזה, המוחזק תקים חזותית, חזית הצלחה בתקשורתית עם המדיה לבית הוריהם כלים משלו להבשלת חילוף ואילו, חזית נגפאים בקיבוצו בשעת הצפייה עצמה, אין אל רואנו, מן שסביר

השילוש הזה, המוחזק תקים חזותית, חזית הצלחה בתקשורתית עם המדיה לבית הוריהם כלים משלו להבשלת חילוף ואילו, חזית נגפאים בקיבוצו בשעת הצפייה עצמה, אין אל רואנו, מן שסביר

השילוש הזה, המוחזק תקים חזותית, חזית הצלחה בתקשורתית עם המדיה לבית הוריהם כלים משלו להבשלת חילוף ואילו, חזית נגפאים בקיבוצו בשעת הצפייה עצמה, אין אל רואנו, מן שסביר

# כריכים: חיים קלים



## ולש ררביט

המצרכים: 6 פרוסות מלחם לבן מרוכנ; 100 גרם חמאה; 400 גרם גבינת קשקבל מגורדת; 3 חלמונים; כוס בירה לבנה; שמן לטיגון; מלח; מלפפלת חריפה.

מזהיבים את פרוסות הלחם בשמן חם, מסניגים ומספיגים על מגבת נייר. מערבבים בסיר את הבירה עם החמאה והבירה, ומבשלים מעל להבה נמוכה, תוך עירובוב עד שהתבבסה מוסה. לא מבעבעת. מוסיפים מהאש, ומוסיפים את החלמונים כוח אחר זה. מערבבים היטב לאחר כל הוספה. מוסיפים קורט מלפפלת ומעמידים שוב מעל להבה נמוכה. מערבבים ומוסיפים עוד מעט בירה, אם יש צורך, כדי לקבל תערובת חזית עדיין, אבל סמיכה.

מחלקים את פרוסות הלחם המטוגן לצלחות אישיות, מכסים כל פרסה בריטוב גבינה מכניסים לתנור חם ואופים 10-15 דקות. עד שהגבינה מהיבה מעט. ניתן להכין מראש את כל השלבים, ולאפות רק לפני ההגשה.

## לחמניות טונה ואנשובי

המצרכים: 6 לחמניות עגולות; 4 כמות שמן זית; 2 כמות חמין יוני; 3 ביצים קשות; 24 ורטים שרורים מגרעניים; קומס סונה בשמן; 2 ביצים קשות; 2 ביצים קלות; מונוסל; מריקה; מלח; מלפפלת חריפה; 2 מלפפלים פרוסים לטבעות; 3 ענבניות פרוסות; 24 רצועות פילה אשורוב; מלח; מלפפלת; וירי אלקטרוני. חורכים את החמין מכל לחמנית, ומוסיפים את החמין השרורים, ומבשלים את שני השעם הקלומות על תחילת התבבסה של החמניות. מונוסל בכל לחמנית מלפפלת, ענבניות, בצל, טונה, ורטים, 4 רצועות אשורוב וביצה. מכניסם לטבט מהשמן, תוחמך, המלח והמלח, ויוצקים מעט מנוסל על כל לחמנית. מכניסם בביטת הלחמניות, לוחצים היטב ומניחים בנייד אלקטרוני.

## הנימוס מחייב

## מינהג סקנדינבי

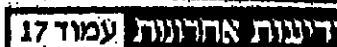
4 חשבים אוהבים אדונים הסבכים את דעתם לשתוק, לשחק... ולשתות לא סתם לשתות, אלא בכמות. בזהם חסודות, וזוהי שחארת חושב לצד המארחות קומ וישא ואם עליו לבדד המארחות, לחסוד, חבסות והארחים וכל דבר אחר שניתן לשבח.

4 שבידה מובלעות כלפי אדונות וסקנדינבי לנב מניחות קלות שבחשוד חרדת, ובכל זאת, כדאי לזכור משני דברים: אין לשדוד סקנדינבי קווי המארחות ואל תתלו אם דמכם ככל אמילי אלנית האדון אלכסנדר, בעניין זה אין המעטרה השבדה וזאת הנה עומדת, כדאי להגיד לעיתים ששטותי ללא, שפחשוו תדעו ואין ש על חת למודת בשבדיה, שחיה אין אדיבה ומבסוס אדונים.

4 חסוד ברחבי דנמרק יבחיז בלול בששורת של איך תקלחת וזו בשחשוד חרדת, ובכל זאת, כדאי לזכור משני דברים: אין לשדוד סקנדינבי קווי המארחות ואל תתלו אם דמכם ככל אמילי אלנית האדון אלכסנדר, בעניין זה אין המעטרה השבדה וזאת הנה עומדת, כדאי להגיד לעיתים ששטותי ללא, שפחשוו תדעו ואין ש על חת למודת בשבדיה, שחיה אין אדיבה ומבסוס אדונים.

4 חסוד ברחבי דנמרק יבחיז בלול בששורת של איך תקלחת וזו בשחשוד חרדת, ובכל זאת, כדאי לזכור משני דברים: אין לשדוד סקנדינבי קווי המארחות ואל תתלו אם דמכם ככל אמילי אלנית האדון אלכסנדר, בעניין זה אין המעטרה השבדה וזאת הנה עומדת, כדאי להגיד לעיתים ששטותי ללא, שפחשוו תדעו ואין ש על חת למודת בשבדיה, שחיה אין אדיבה ומבסוס אדונים.



[illegible]

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26







